



BONZANO



## MANDOLETTA

BRUT  
METODO CLASSICO  
MILLESIMATO

### INFORMAZIONI GENERALI

Azienda: Mandoletta SSA

Area di produzione: Monferrato, Vigne Mandoletta.

Vitigno: pinot nero, chardonnay

Sistema di potatura: Guyot

Densità: 4000 ceppi per ha

Epoca di vendemmia: agosto

Vendemmia: manuale in cassetta

Resa media uva pinot nero per ha: 50 qli/ha

Resa media uva chardonnay per ha: 55 qli/ha

Sistema di vinificazione: in bianco, spumantizzazione  
con metodo classico

Periodo e sistema di affinamento: 36 mesi in bottiglia sui lieviti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: giallo brillante, perlage fine e persistente

Olfatto: frutta bianca con eleganti ricordi di crosta di pane

degustazione: armonico ed equilibrato, con spiccata freschezza  
e buona mineralità. Persistente.

Temperatura e modalità di servizio: 8-10 °c

Abbinamento: ottimo a tutto pasto, accompagna perfettamente  
piatti a base di crostacei, molluschi e pesce

Mandoletta SSA

S.P. 31 Bis, Regione Cavallino, 8 - 15030 Coniolo (AL) Italy - +39 337 1250397 - info@bonzanovini.it

[www.bonzanovini.it](http://www.bonzanovini.it)